



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BUZLU KEK

1 su bardağı sıvıyağı
4 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
3 yumurta
1 çay bardağı fındık
1 çay bardağı damla çikolata
1 çorba kaşığı portakal veya limon kabuğu
Meyva sos:
1 kase kayısı veya şeftali ya da çilek

YAPILIŞI

Çırpma kabında şekerle yumurtayı mikserle çirpın. Sıvıyağ ve süt ilave edin. 1-2 dakika daha çirpıp, limon kabuğu, 2 paket kabartma tozu ve elenmiş un koyun karıştırın. Margarinle birlikte yağlanmış kek kalıbına dökün. Üzerine fındık ve çikolata koyun. 170 derece fırında 45 dakika kapağı hiç açmadan pişirin. Bir kürdanla içi kontrol edin, eğer hamur kürdana yapışıyorrsa biraz daha pişirin. Fırından alınca buzluğa koyun 2 saat bekletin. Çıkartın ve dilimleyerek meyve sosu ile birlikte servis yapın.

Meyve sos: 10 kayısıyı bir çorba kaşığı şeker 1/2 çay kaşığı vanilya ile rondodan geçirip hemen kullanın.